



Restaurants de l'école de Beynac

Menus du 3 novembre au 19 décembre 2025



lundi 3 novembre	mardi 4 novembre	jeudi 6 novembre	vendredi 7 novembre
Betteraves vinaigrette	Céleri rémoulade	Chou blanc râpé sauce fromage frais	Salade iceberg aux pommes
Blanquette de dinde	Omelette aux pommes de terre	Estouffade de bœuf	Poisson meunière et citron
Riz	Haricots verts	Pâtes	Chou-fleur persillé
Suisses nature	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Compote de pomme	Beignet au chocolat

Armitice

lundi 10 novembre	mardi 11 novembre	jeudi 13 novembre	vendredi 14 novembre
Macédoine en salade		Toast au chèvre	Oeuf dur mayonnaise
Boulettes au bœuf sauce tomate		Palet végétarien montagnard	Poisson crème de basilic
Riz		Haricots beurre à la tomate	Lentilles à la tomate
Petits suisses		Fromage	Fromage
Fruit de saison		Banane	Fruit de saison

Repas oriental

lundi 17 novembre	mardi 18 novembre	jeudi 20 novembre	vendredi 21 novembre
Laitue aux dés de fromage et croûtons	Carottes râpées aux raisins secs et cumin	Betteraves rouges vinaigrette	Pâté de campagne et cornichons
Paupiette à la dinde sauce suprême	Couscous (poulet, merguez)	Lasagne aux légumes et brie	Poisson à l'andalouse
Epinards à la crème	Semoule et légumes du couscous	Salade verte	Pommes vapeur
Fromage	Fromage blanc	Yaourt aromatisé	Fromage
Riz au lait	Salade d'oranges au miel	Tarte aux pommes	Fruit de saison

lundi 24 novembre	mardi 25 novembre	jeudi 27 novembre	vendredi 28 novembre
Macédoine mayonnaise	Salade de pâtes	Salade verte au surimi	Salade de riz
Sauté de volaille à la moutarde	Carbonnade de bœuf	Sauté de porc à la moutarde	Poisson pané et citron
Coeur de blé	Chou-fleur en gratin	Petits pois	Brocolis à la crème
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Semoule au lait	Banane

lundi 1 décembre	mardi 2 décembre	jeudi 4 décembre	vendredi 5 décembre
Chou chinois à la mimolette	Carottes râpées au citron	Potage de légumes	Endives en salade
Blanquette de volaille	Chili sin carne	Estouffade de bœuf au paprika	Nugget de poisson et citron
Pâtes	Riz BIO	Pomme noisette	Carottes vichy
Fromage	Petits suisses	Fromage	Fromage
Mousse chocolat	Compote de pommes	Flan nappé caramel	Gaufre au sucre

lundi 8 décembre	mardi 9 décembre	jeudi 11 décembre	vendredi 12 décembre
Saucisson sec et cornichons	Crêpe fourrée au fromage	Taboulé	Salade club : endives, jambon, noix
Boulettes au bœuf sauce aux champignons	Côte de porc au jus	Omelette au cheddar	Poisson crème à l'aneth
Pommes vapeur	Gratin de brocoli	Poêlée de carotte	Pomme de terre
Fromage	Yaourt	Fromage	Fromage
Fruit de saison	Fruit de saison	Beignet à la pomme	Poire au sirop

Repas de Noël

lundi 15 décembre	mardi 16 décembre	jeudi 18 décembre	vendredi 19 décembre
Salade de carotte au maïs et croûtons	Friand au fromage		Betteraves rouges à l'échalote
Escalope de porc au paprika	Cuisse de poulet rôti		Poisson sauce hollandaise
Gratin de chou-fleur	Haricots verts persillés		Pommes rôssolées
Fromage	Yaourt		Fromage
Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison		Fruit de saison

Vacances scolaires

lundi 22 décembre	mardi 23 décembre	jeudi 25 décembre	vendredi 26 décembre

Vacances scolaires

lundi 29 décembre	mardi 30 décembre	jeudi 1 janvier	vendredi 2 janvier

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou des dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications en fonction des livraisons.

Les produits identifiés avec un logo "LABEL" sont des produits BIO ou SIQO (Label Rouge, Nouvelle Aquitaine, HVE, IGP, MSC, AOP, AOC, autres).

Certains produits labellisés sont également d'origine locale.

Viande française



Végétarien

Repas à thème

